



Laborbeschreibung: Saft/Konfitüren

Im Fruchtsaftlabor werden Fruchtsäfte und Fruchtnektare auf ihre Inhaltsstoffe untersucht. Bei dem Probeneingang wird bei jeder Probe die Kennzeichnung überprüft und auf einem Prüfplan festgelegt, welche Parameter untersucht werden. Danach folgt die Sensorik und es werden eventuell neue Parameter ergänzt. Die Parameter Gesamtsäure und lösliche Trockenmasse werden immer untersucht. Weitere Parameter sind L-Ascorbinsäure, der Phosphatgehalt, Prolin, Pektin, Sulfatgehalt und die flüchtigen Säuren.

Mit dem Hochdruckflüssigkeitschromatograph (HPLC) werden Zucker und Zuckeralkohole, organische Säuren, Aminosäuren und die Pflanzenfarbstoffe Anthocyane untersucht.



Flüchtige
Säuren



Sensorik



Gesamtsäure

Neben den Fruchtsäften und Fruchtnektaren untersucht das CVUA Sigmaringen auch Fruchtaufstriche, Konfitüren, Marmeladen und Gelees zentral für ganz Baden-Württemberg.

Auch im Konfitürenlabor werden zuerst die Sensorik und die Kennzeichnung überprüft. Im Anschluss wird immer die lösliche Trockenmasse bestimmt. Eine weniger häufige Bestimmung ist zum Beispiel die Untersuchung auf Konservierungsstoffe.



Produktpalette Konfitürenlabor